

Jo Polako

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **7.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.1 kg (50%) | 80 % | 7 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (40.5%) | 81 % | 26 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (9.5%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 45 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 04 | Ale | Suche | 11 g | --- |